تارت جوز الهند واللوز بالفاكهة

المقادير
2/1 كوب زبد
2/1 كوب سكر
1 بيض
2 كوب دقيق
2/1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
2/1 ملعقة صغيرة فانليا
3/1 كوب كريمة
2 ملعقة كبيرة مربى مشمش

الحشو
حشو اللوز
2/1 كوب زبد
2/1 كوب سكر
1 بيض
3/1 كوب لوز مطحون
3 ملعقة كبيرة دقيق

حشو جوز الهند
3 بياض بيض
2/1 كوب سكر بودرة
2/1 ملعقة صغيرة فانليا
2/1 كوب جوز هند مبشور

الطريقة
- يُخفق الزبد مع السكر جيداً حتى يُصبح كالكريمة.
- يُضاف البيض مع الاستمرار في الخفق.
- يُخلط الدقيق مع البيكنج بودر والفانليا جيداً.
- يُضاف خليط الدقيق والزبد تدريجاً مع التقليب.
- تُضاف الكريمة مع الاستمرار في التقليب حتى نحصل على عجين متماسك.
- تُلف وتُترك حتى تتماسك بالثلاجة لمدة 15 دقيقة.

حشو اللوز
- يُخفق الزبد مع السكر بواسطة مضرب كهربائي ثم يُضاف البيض مع الاستمرار في الخف
- يُضاف اللوز والدقيق مع الاستمرار في الخفق حتى يُتكون خليط متجانس.

حشو جوز الهند
- يوُضع بياض البيض في وعاء زجاجي فوق حمام مائي.
- ثم يُضاف السكر البودرة والفانليا ويُخفق الخليط ويُضاف جوز الهند ويُقلب حتى تتجانس

للتارت
- يُسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
- يُفرد عجين التارت في القالب ويُفرد حتى يأخذ شكل القالب.
- تُفرد المربى بحيث تُغطي العجين.
- يُخلط حشو اللوز مع حشو جوز الهند ويُقلب.
- يُصب الخليط فوق التارت ويُساوى.
- يُخبز في الفرن لمدة 45 دقيقة أو حتى يُصبح ذهبي اللون.
- يُترك ليبرد ويُزين بالكريز – يُقطع ويُقدم.